

## Unsere Bierspezialitäten (alle Biere enthalten Gluten)

### Hausbiere aus eigener Herstellung immer frisch vom Fass:



<b>Pilsener</b> (~4,8 % vol. alc.) <i>hopfenbetont, angenehm vollmundig, gebraut nach Pilsener Brauart</i>	0,4 l / 1,0 l	4,40 € / 10,50 €
<b>Schwarzbier</b> (~4,8 % vol. alc.) <i>süffig, malzige Note, dezente Röstaromen</i>	0,4 l / 1,0 l	4,40 € / 10,50 €
<b>Märzenbier</b> (~6,0 % vol. alc.) <i>malzbetontes Starkbier mit rötlicher Farbe</i>	0,4 l / 1,0 l	4,60 € / 10,80 €
<b>Weizenbier</b> (obergärig ~5,2 % vol. alc.) <i>spritzig, erfrischend, feines Hefearoma</i>	0,3 l / 0,5 l / 1,0 l	3,90 € / 5,50 € / 10,50 €
<b>Hausbiere zum Mitnehmen</b> <i>verschiedene Sorten in der 1 l-Bügelflasche (inkl. 1,00 € Pfand)</i>	1,0 l	6,00 €

### Je nach Saison bzw. Jahreszeit bieten wir Ihnen selbstgebraute Spezialbiere an:

<b>Winterbier</b>	– malzbetontes Starkbier mit ca. 6 % vol. alc.
<b>Märzenbier</b>	– mild gehopftes, malzbetontes Starkbier mit ca. 6 % vol. alc.
<b>Maibock</b>	– mildes, malzbetontes Starkbier mit ca. 7 % vol. alc.
<b>Sommerbier</b>	– leichtes, hopfenbetontes „Helles“ mit max. 3,8 % vol. alc.
<b>Mehrkornbier</b>	– obergärige malzaromatische Komposition mit ca. 5,5 % vol. alc. gebraut aus von Gersten-, Weizen-, Roggen- und Dinkelmalz
<b>Kartoffeltrunk</b>	– eine untergärige Spezialität, gebraut aus Kartoffelstärke und Gerstenmalz mit ca. 5 % vol. alc.
<b>Bockbier</b>	– süffiges und kräftiges Starkbier mit ca. 7 % vol. alc.
<b>Weihnachtsbier</b>	– malzbetontes Festbier mit ca. 6% vol. alc.

**Wir bitten um Verständnis, dass unsere Saisonbiere nur begrenzt verfügbar sind!**

### Wo werden unsere Hausbiere hergestellt?

Wir produzieren unsere Hausbiere von der Neueröffnung im Jahr 2003 bis 2005 ausschließlich in der Mikrobrauerei, die sich im Eingangsbereich der Gaststätte „Zum Goldenen Schwan“ befindet. Da die Kapazität der Mikrobrauerei im Jahr 2006 erschöpft war, verlegten wir die Hauptproduktion des Bieres nach Weimar, in die sich ebenfalls in unserem Familienbesitz befindliche Gasthausbrauerei Felsenkeller. Der Felsenkeller bietet ideale Bedingungen für die Gärung und Lagerung des Bieres. Somit können wir Ihnen stets geschmackvolle und qualitativ hochwertige Biere anbieten.

# *Speisen aus unserer Braubausküche*

## *-Ausführungen für Allergiker-*

### *Vorspeisen und für den kleinen Hunger*

Spargelcremsuppe mit Lachs-Kartoffelnocken und Kräuteröl	7,90 €
<b>Allergene: Milch, Sellerie; Gluten &amp; Fisch (Lachs-Kartoffelnocken)</b>	
Thüringer Kloßpommes <sup>5</sup> mit Kräutercreme	8,70 €
<b>Allergene: Milch</b>	
Pottsuse vom Wildschwein mit Gewürzgurke <sup>2, 10</sup> und Brot	9,50 €
- Brotaufstrich aus Fleisch und Schmalz vom Wildschwein mit Gewürzen -	
<b>Allergene: Sellerie, Senf und Milch (Garnitur), Gluten (Brot)</b>	
Würzfleisch <sup>3</sup> mit Käse überbacken, dazu Kräuterbaguette und Salatgarnitur	10,50 €
- geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße <sup>3</sup> , pikant abgeschmeckt -	
<b>Allergene: Gluten, Sellerie, Soja, Sulfit, Sardellen, Milch, Senf</b>	
Gebratener Spargel mit Kirschtomaten, Rucola und Hartkäsespäne, garniert mit Balsamicocreame, dazu Baguette	12,50 €
<b>Allergene: Gluten (über Baguette), Sulfite (Balsamicocreame)</b>	

### *Salat, Vegetarisch und Vegan*

Kleiner gemischter Salat mit Weizen-Croutons und Joghurtdressing	7,50 €
<b>Allergene: Gluten (Croutons), Milch und Senf (Joghurtdressing)</b>	
Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Joghurtdressing <b>oder</b> Honig-Himbeervinaigrette und Baguette	18,30 €
<b>Allergene: Milch, Senf (Joghurtdressing), Gluten (über Baguette), Senf (Himbeerdressing)</b>	
Vegane Quinoa-Couscous-Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries und Sonnenblumenkernen, garniert mit Rucola und Balsamicocreame <sup>3</sup>	17,80 €
<b>Allergene: Gluten; Sulfite (Balsamicocreame)</b>	
Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	19,30 €
<b>Allergene: Milch, Ei (Hollandaise); Senf (über Garnitur)</b>	
Spargeltarte vom grünen und weißen Spargel mit Kirschtomaten, dazu mariniertes Rucolasalat und Kräutercreme	20,40 €
<b>Allergene: Milch, Ei, Gluten; Senf (über Dressing)</b>	

## *Klassiker mit Thüringer Klößen*

Erfurter Puffbohnen-Pilzpflanze mit Thüringer Kloßpommes <sup>5</sup>	18,20 €
<b>Allergene: Milch; Spuren: Sellerie</b>	
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ <sup>10,12</sup> mit Apfelrotkohl <sup>10</sup> und Thüringer Klößen <sup>2,5</sup>	24,50 €
<b>Allergene: Sellerie, Senf, Gluten (Croutons), Schwefeldioxid (Klöße); Spuren: Milch, Ei</b>	
Gebratene Barbarie-Entenkeule mit Apfelrotkohl <sup>10</sup> und Thüringer Klößen <sup>2,5</sup>	25,90 €
<b>Allergene: Gluten, Sellerie, Schwefeldioxid (Klöße)</b>	

## *Aus Tiegel und Pfanne*

Erfurter Bratwurst <sup>1</sup> mit Sauerkraut, Schinkenbratkartoffeln <sup>12</sup> und Senf	16,90 €
<b>Allergene: Senf</b>	
Schinkensülze <sup>2, 10, 12</sup> mit Remoulade <sup>7, 10</sup> , Schinkenbratkartoffeln <sup>12</sup> und Garnitur	17,90 €
<b>Allergene: Sellerie; Senf &amp; Milch (über Garnitur), Ei &amp; Senf (Remoulade)</b>	
Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln, Schinkenbratkartoffeln <sup>12</sup> und Salatgarnitur	18,20 €
<b>Allergene: Milch, Senf (Salatgarnitur)</b>	
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatbeilage	18,50 €
<b>Allergene: Gluten, Ei, Senf (Garnitur); Spuren: Sesam</b>	
Schweinesteak mit feinem Würzfleisch <sup>3</sup> und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatgarnitur	23,50 €
<b>Allergene: Gluten, Sellerie, Soja, Sulfit, Sardellen; Milch, Senf (Garnitur)</b>	
Gebratene Hähnchenbrustmedaillons auf Bandnudeln mit Spargelragout vom grünen und weißen Spargel, verfeinert mit Kirschtomaten	25,80 €
<b>Allergene: Gluten, Milch, Sellerie</b>	
Gebratenes Schweineschnitzel mit Thüringer Stangenspargel, dazu Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur	25,80 €
<b>Allergene: Milch, Ei (Hollandaise), Gluten, Senf (Garnitur)</b>	
Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter auf Bandnudeln mit Spargelragout vom grünen und weißen Spargel, verfeinert mit Kirschtomaten	27,90 €
<b>Allergene: Fisch, Gluten, Milch, Sellerie, Senf (Garnitur)</b>	

## *Für unsere Kleinen*

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup<sup>2</sup> / Mayonnaise<sup>2, 3, 5</sup> 5,40 €

**Allergene: Ei, Senf (Mayonnaise), Sellerie und Milchzucker (Ketchup)  
Milch, Senf (Garnitur)**

„Frau Holle“ - Zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus<sup>5</sup> 7,30 €

**Allergene: Milch, Schwefeldioxid, Ei**

„Hänsel und Gretel“ - Ein Thüringer Kloß<sup>2, 5</sup> mit Apfelrotkohl<sup>10</sup> und Bratensoße 7,30 €

**Allergene: Gluten (Croutons), Sellerie, Schwefeldioxid (Kloß)**

„Pumuckl“ - Grillwürstchen<sup>1, 2, 5</sup> mit Pommes frites, Ketchup<sup>2</sup> und Salatgarnitur 7,50 €

**Allergene: Ei, Senf (Mayonnaise und Wiener), Sellerie und Milchzucker (Ketchup)**

„Käpt´n Blaubär“ - Fischstäbchen mit Pommes frites und Salatgarnitur 8,90 €

**Allergene: Fisch; Gluten (Panade); Milch, Senf (Garnitur); Spuren: Weichtiere**

„Schweinchen Babe“ - Schweineschnitzelchen mit Pommes frites und Erbsen 9,90 €

**Allergene: Ei, Gluten (Panade); Milch, Senf (über Garnitur)**

## *Dessert - darf es noch etwas Süßes sein*

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne 7,70 €

**Allergene: Gluten, Milch, Ei**

Warmes Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout und Schlagsahne 8,70 €

**Allergene: Milch, Gluten, Ei, Soja; Spuren: Schalenfrüchte**

Erdbeerparfait-Biscuitschnitte an Mango-Minzsoße und Schlagsahne 10,50 €

**Allergene: Gluten, Milch, Ei; (enthält Alkohol: Rum)**

### Hinweis zu Allergenen:

Die Lebensmittel-Informationsverordnung der EU besagt, dass wir Sie als Gast über die in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten informieren müssen. Allergene sind Zutaten und Stoffe, die bei manchen Menschen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

**Zum Schutz Ihrer Gesundheit weisen wir Sie vorsorglich darauf hin, dass wir Restpartikel durch unbeabsichtigte Vermengung von Lebensmitteln nicht vollständig ausschließen können.**

## *Alkoholfreie Biere (enthalten Sulfite)*

Paulaner Hefe-Weißbier <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	5,50 €
Paulaner Weißbier-Zitrone <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	5,50 €
Paulaner Münchner hell <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	5,50 €

## *Alkoholfreie Getränke*

Grapos Cola <sup>1, 2, 3, 8</sup>	0,2 l / 0,4 l	2,60 € / 4,90 €
Grapos Zitrone <sup>2</sup>		
Grapos Orangenlimonade <sup>2, 3, 5</sup>		
Grapos Tonic Water <sup>2, 5, 11</sup>		
Grapos Ginger Ale <sup>2, 3</sup>		
Grapos Bitter Lemon <sup>2, 5, 11</sup>	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 4,20 €
Thür. Waldquell Mineralwasser classic / medium/ pur	0,25 l / 0,75 l	2,40 € / 5,90 €
Vita Cola original <b>zuckerfrei</b> <sup>1, 3, 8, 10, 13</sup>	0,33 l	3,90 €

## *Säfte, Nektare und Saftschorlen*

Grafi Apfel	0,2 l / 0,4 l	2,80 € / 5,20 €
Granini Orange	0,2 l / 0,4 l	2,80 € / 5,20 €
Granini Mango		
Granini Banane		
Granini Kirsche		
Granini Rhabarber		
Granini Johannesbeere		
Granini Cranberry		
<i>Säfte &amp; Nektare auch als Schorle erhältlich</i>	0,2 l / 0,4 l	2,60 € / 4,90 €

## *Kaffeespezialitäten und Heißgetränke*

Tasse Kaffee <sup>8</sup> / Pott Kaffee <sup>8</sup>	2,80 € / 4,80 €
Espresso <sup>8</sup> / Espresso doppelt <sup>8</sup>	2,80 € / 4,50 €
Espresso macchiato <sup>8</sup> (Allergen: Milch)*	3,00 €
Cappuccino <sup>8</sup> (Allergen: Milch)*	4,50 €
Chococcino <sup>8</sup> (Allergen: Milch)	4,50 €
Pott Milchkaffee <sup>8</sup> (Allergen: Milch)*	4,80 €
Latte macchiato <sup>8</sup> (Allergen: Milch)*	4,50 €
Tasse Kakao (Allergen: Milch; Spuren: Soja)	4,20 €
Pott Kakao mit Sahne (Allergen: Milch)	4,80 €
Glas Tee (verschiedene Sorten) <sup>8</sup>	2,70 €
Glühwein <sup>3</sup> (nur in den Wintermonaten; Allergen: Sulfite)	4,50 €
Glühwein mit Schuss (2 cl) Amaretto; Allergene: Sulfite; Mandeln	6,00 €
Glas Grog/ Glas Jagertee	4,90 €

\* auch als lactosefreie Variante mit Haferdrink erhältlich (+ 0,20 €)

## *Offene Weine (0,2 l)*

**Allergene: Alle Weine enthalten Sulfite**

### *Weißweine (0,2 l)*

<b>Weißer Burgunder</b> Q.b.A. Weingut Glock, Nahe gehaltvoll, fruchtig, frisch	halbtrocken	5,90 €
<b>Riesling</b> Q.b.A. Weingut Glock, Nahe herzhafter Charakter, lebendige Säure	trocken	5,90 €
<b>Müller-Thurgau</b> Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut frisch, feinstrukturiert, angenehme Säure	trocken	6,30 €
<b>Bacchus</b> Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut fruchtig, feines Aromaspiel, harmonische Säure	trocken	6,80 €

### *Roséwein (0,2 l)*

<b>Thüringer Rosé</b> Q.b.A. Rebsorten: Frühburgunder, Dornfelder, Regent Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut spritzig, erfrischend, milde Säure	trocken	6,60 €
--	---------	--------

### *Rotweine (0,2 l)*

<b>Regent</b> Q.b.A. Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut kräftig dunkle Farbe, würzig, harmonische Restsüße	halbtrocken	7,60 €
<b>Paololeo Primitivo Rosso</b> IGP Italien, Apulien vollmundig, fruchtbetont	trocken	6,80 €
<b>Thüringer Rotwein</b> Q.b.A. Rebsorten: Regent, Acolon, Cabertin Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut kräftig dunkle Farbe, dicht, würzig	trocken	7,60 €

## *Flaschenweine (0,75 l)*

**Allergene: Alle Weine enthalten Sulfite**

### *Gutsweine vom Thüringer Weingut Bad Sulza*

#### *Weißweine & Roséwein*

**„Castello di Auerstedt“** Q.b.A. feinfuchtig 31,40 €  
Rebsorten: Ortega, Müller-Thurgau, Kerner  
Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut  
weich, saftig, fruchtbetont

**Silvaner** Q.b.A. trocken 29,80 €  
Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut  
elegant, filigraner Körper, zarte Säure

**„Terra Muschelkalk“** Q.b.A. trocken 31,40 €  
Rebsorten: Riesling, Kerner  
Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut  
gehaltvoll, exotische Frucht, feine Säure

**Riesling** Q.b.A. trocken 31,40 €  
Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut  
zartes Bukett, herzhaft, edle Rieslingsäure

#### *Roséwein (0,75 l)*

**Rotling „Think Pink“** Q.b.A. feinfuchtig 31,40 €  
Rebsorten: Bacchus, Müller-Thurgau, Cabernet Jura, Cabernet Dorsa  
Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut  
vielschichtig, aromareich, fruchtig, feine Restsüße

#### *Rotweine*

**Regent** Q.b.A. halbtrocken 29,80 €  
Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut  
kräftig dunkle Farbe, würzig, harmonische Restsüße

**„Herzog von Auerstedt“** Q.b.A. trocken 36,90 €  
Rebsorten: Regent, Acolon, Cabertin  
Thüringer Weingut Bad Sulza - Saale-Unstrut  
kräftig dunkle Farbe, dicht, würzig, feiner Gerbstoff

*Wein ist ein Naturprodukt, daher nicht unbegrenzt verfügbar.  
Wir informieren Sie gerne über den jeweiligen Jahrgang.*

## *Spirituosen des Hauses*

### *Bockbierbrände – unsere Spezialität:*

Bock-Bier-Barrique	2 cl/ 4 cl	3,80 €/ 6,80 €
Bock-Bier-Edelbrand	2 cl/ 4 cl	3,30 €/ 6,30 €
Bockbierlikör	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €

## *Spirituosen aus Thüringen*

Pfefferminzlikör <sup>3</sup>	2 cl/ 4 cl	2,50 €/ 4,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl/ 4 cl	2,90 €/ 4,90 €
Fahner Williams-Christ Birne	2 cl/ 4 cl	3,40 €/ 6,40 €
Fahner Mirabellenbrand	2 cl/ 4 cl	3,40 €/ 6,40 €
Fahner Haselnußschnaps	2 cl/ 4 cl	3,40 €/ 6,40 €
Thüringer Tresterbrand (Grappa) <i>im Holzfass gereift, Weingut Bad Sulza</i>	2 cl/ 4 cl	3,60 €/ 6,60 €

## *Weitere Spirituosen*

Baileys Irish Cream (Allergen: Milch)	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Sambuca	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Wodka Finlandia	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Becherovka	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Jägermeister	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Ramazotti	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Linie Aquavit	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Underberg	2 cl	3,50 €

## *Weinbrand, Rum, Whiskey und Cognac*

Goldkrone	2 cl/ 4 cl	2,50 €/ 4,50 €
Jim Beam	2 cl/ 4 cl	3,20 €/ 6,00 €
Asbach Privat 8 Jahre gereift	2 cl/ 4 cl	4,50 €/ 8,00 €
Havana Club 7 Jahre gereift	2 cl/ 4 cl	4,50 €/ 8,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl/ 4 cl	5,50 €/ 9,00 €

## *Schottische Single Malt Whiskys*

Dalwhinnie	2 cl/ 4 cl	5,50 €/ 9,00 €
Cragganmore	2 cl/ 4 cl	5,50 €/ 9,00 €
Talisker	2 cl/ 4 cl	5,50 €/ 9,00 €
Glenkinchie	2 cl/ 4 cl	5,50 €/ 9,00 €
Oban	2 cl/ 4 cl	6,50 €/ 11,00 €
Lagavulin	2 cl/ 4 cl	8,50 €/ 15,00 €

## *Aperitif, Sekt*

Martini Bianco	5 cl	5,50 €
Sandeman Sherry <i>dry, medium</i>	5 cl	5,50 €
Hausmarke Sekt trocken	0,2 l / 0,75 l	7,50 € / 22,50 €
Hausmarke Sekt halbtrocken	0,2 l / 0,75 l	7,50 € / 22,50 €
Prosecco Serena PiuFizz	0,2 l / 0,75 l	7,50 € / 22,50 €

## *Mixgetränke und Longdrinks*

<b>Gin Tonic</b>	4 cl Gin, Grapos Tonic <sup>2, 5, 11</sup> , Zitronenscheibe	7,40 €
<b>Gin Wild Berry</b>	4 cl Gin, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren	7,90 €
<b>Whiskey Cola</b>	4 cl Jim Beam, Grapos Cola <sup>1, 2, 3, 8</sup>	7,40 €
<b>Wodka Lemon</b>	4 cl Wodka, Bitter Lemon <sup>2, 5, 11</sup> , Zitronenscheibe	7,40 €
<b>Wodka Wild Berry</b>	4 cl Wodka, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren	7,90 €
<b>Cuba Libre</b>	4 cl Havanna Club, Grapos Cola <sup>1, 2, 3, 8</sup> , Limette	7,90 €
<b>Hugo (saisonal)</b>	Holundersirup, Prosecco ( <b>Sulfite</b> ), Limette, Minze	7,40 €
<b>Aperol-Spritz</b>	4 cl Aperol <sup>3, 11</sup> , Prosecco ( <b>Sulfite</b> ), Soda, Orangenscheibe	7,90 €
<b>Lillet Berry</b>	5 cl Lillet <sup>3</sup> ( <b>Sulfite</b> ), Schweppes Wild Berry, Beeren	7,90 €
<b>Lillet Buck</b>	5 cl Lillet <sup>3</sup> ( <b>Sulfite</b> ), Ginger Ale <sup>2, 3</sup> , Limettenscheibe	7,90 €
<b>Lillet Lemon</b>	5 cl Lillet <sup>3</sup> ( <b>Sulfite</b> ), Bitter Lemon <sup>2, 5, 11</sup> , Zitronenscheibe	7,90 €
<b>Sarti Spritz</b>	5cl Sarti Rosa <sup>3, 11</sup> , Prosecco, Soda, Limettenscheibe	7,90 €
<b>Sarti Lemon Spritz</b>	5cl Sarti Rosa <sup>3, 11</sup> , Bitter Lemon <sup>2, 5, 11</sup> , Limettenscheibe	7,90 €

## *Mixgetränk alkoholfrei*

<b>Crodino Spritz</b>	Crodino <sup>3, 11</sup> , Soda, Orangenscheibe	6,90 €
-----------------------	---	--------

### Deklaration der Zusatzstoffe:

1 mit Phosphat	7 mit Milcheiweiß	13 enthält eine Phenylalaninquelle
2 mit Konservierungsstoff	8 koffeinhaltig	14 geschwärzt
3 mit Farbstoff(en)	9 geschwefelt	
4 gewachst	10 mit Süßungsmittel	
5 mit Antioxidationsmittel	11 chininhaltig	
6 mit Geschmacksverstärker	12 gepökelt	